

RASPBERRY LYO

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 190143

Country of origin: Germany

2. DESCRIPTION:

Freeze-dried fruits without any additives for use in confectionery, cereals and similar applications.

Predominantly whole fruits of characteristic red color and low amounts of finer particles.

100 g of the product are equivalent to approx. 710 g fresh fruit.

Product selected from the finest natural ingredients from which the water has been totally extracted, while keeping their original flavour, aroma and color.

3. APPLICATION:

They can be used directly for topping savory and sweet dishes (salads, ice creams, desserts, etc.), in the preparation of sweets and biscuits or rehydrated to obtain the desired texture and sweetness in different preparations. They can also be eaten as snacks, alone or mixed with milk or yoghurt.

For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com

4. LEGAL REQUERIMENTS:

The product and the packaging comply with the currently applicable food law legislations of European Union and to the German Food Law. All data in this specification are provided to our best knowledge. We recommend that our customers check the provided labeling information for compliance with local legislation in order to ensure proper labeling of the product.

5. SHELLIFE AND RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

12 months from date of production. If stored in proper conditions: under cool and dry conditions (< 23°C, < 65% RH)

Important: once the container is open, use desired amount and put the lid back on quickly to avoid contact with atmospheric humidity.

6. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 90g/3.17oz

Units per box: 6

Weight box: 2.40 kg

Unit dimension: High: 160 mm

Diameter: 99 mm

Box per layer: 6

Layer per palet: 3

Guzman Gastronomía S.L.

C/ Longitudinal 5, nº 53 (Mercabarna) 08040 Barcelona (Spain)

www.guzmangastronomia.com

GTIN-13 code: 8435261900912

GTIN-14 code: 8435261900929

7. SPECIFICATIONS:

CHEMICAL PHYSICAL DATA:

Parameter (unit)		Limit(s)		Analysis Method(s)
		Mín	Max	
Moisture	%		4,0	Karl Fischer titration
Sieve > 20,0 mm	%		5,0	Hand sieve Retsch DIN 3310/1
Sieve < 2,0 mm	%		5,0	Hand sieve Retsch DIN 3310/1

MICROBIAL DATA:

Parameter (unit)		Limit(s)		Analysis Method(s)
		Mín	Max.	
Total plate count	Per gram		50.000	PC 48h/30°C mod. §64 L01.00-05
Yeasts	Per gram		1.000	RB 2-5d/30°C §64 L01.00-37
Moulds	Per gram		100	RB 2-5d/30°C §64 L01.00-37
Coliform germs in 0,1 g			Negative	Brila-Bouillon 48h/37°C §64 L01.00-02
<i>E. coli</i> in 0,1 g			Negative	Brila-Bouillon 24h/44°C §64 L01.00-25
<i>Salmonella</i> in 25 g			Negative	§64 L00.00-20

Notice to microbiology: When starting with the processing of raw materials from the new harvest, the yeast count may be around 10,000/g. due to the low pH of the product, this count will be reduced within 4-8 weeks to the maximum number according to the specifications.

8. ALLERGEN INFORMATION:

Ingredients, which may cause allergic or other incompatible reactions (Annex IIIa of EC Directive 2000/13/EC, or annex 3 LMKV)

Allergen name	As per recipe contained	Probable cross contamination ³
Cereals containing gluten and products thereof	NO	NO
Crustaceans and products thereof	NO	NO
Eggs and products thereof	NO	NO
Fish and products thereof	NO	NO
Peanuts and products thereof	NO	NO
Soybeans and products thereof	NO	NO
Milk and products thereof (including lactose)	NO	NO

Guzman Gastronomía S.L.

C/ Longitudinal 5, nº 53 (Mercabarna) 08040 Barcelona (Spain)

www.guzmangastronomia.com

SOLEGRAELLS

guzmán

Nuts and products thereof	NO	NO
Celery and products thereof	NO	NO
Mustard and products thereof	NO	NO
Sesame seeds and products thereof	NO	NO
Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/Kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂	NO	NO
Lupins and products thereof	NO	NO
Molluscs and products thereof	NO	NO

Ingredients, according to ALBA list and addenda, which may cause allergic or other incompatible reactions

Allergen name	As per recipe contained	Probable cross contamination ³
Cow milk protein	NO	NO
Lactose	NO	NO
Eggs	NO	NO
Soya protein	NO	NO
Soya oil	NO	NO
Gluten	NO	NO
Wheat	NO	NO
Rye	NO	NO
Beef	NO	NO
Pork	NO	NO
Chicken	NO	NO
Fish	NO	NO
Crustaceans	NO	NO
Maize	NO	NO
Cocoa	NO	NO
Yeast	NO	NO
Legumes	NO	NO
Nuts	NO	NO
Nut oil	NO	NO

SOLEGRAELLS

guzmán

Peanuts	NO	NO
Peanut oil	NO	NO
Sesame	NO	NO
Sesame oil	NO	NO
Glutamate	NO	NO
Sulphite (E-220 – 228)	NO	NO
Benzoic acid and Hydroxybenzoic acid ester (E-210 – 219)	NO	NO
AZO dyes	NO	NO
Tartrazine (E-102)	NO	NO
Antioxidant BHA / BHT (E-320/E-321)	NO	NO
Cinnamon	NO	NO
Vanillin	NO	NO
Coriander	NO	NO
Celery	NO	NO
Lupine	NO	NO
Poppy seed	NO	NO
Mustard	NO	NO
Carrots	NO	NO
Umbelliferae	NO	NO
Cotton seed	NO	NO

SO₂ content [max. in mg / kg] 0, 00

- 1) Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products thereof.
- 2) Almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), nuts (walnut) (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pacacas (*Carya illinoensis*), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia Vera*), macadamia nut and Australia (*Macadamia terniflora*).
- 3) Assessment risk is based on all testing of cross contamination being below test limits of <10 ppm. Please refer to the details in the manufacturer allergen policy.

This allergen data sheet would be created automatically and will be valid without signature.

9. NUTRICIONAL VALUE:

Average values per 100 g	Unit	EU
Energy (Kcal)	Kcal	214
Energy (kJ)	kJ	893.5
Protein	g	7.6
Carbohydrates	g	28.2
Of which sugars	g	28.2
Fat	g	1.8
Of which saturated	g	0.1
Fibre	g	27.5
Salt	g	0

Guzman Gastronomía S.L.

C/ Longitudinal 5, nº 53 (Mercabarna) 08040 Barcelona (Spain)

www.guzmangastronomia.com

10. GMO STATEMENT:

The product does not have to be labeled according to the Council Regulations (EC) No. 1829/2003 and 1830/2003 of 22. September 2003 on genetically modified food and animal feed.

11. IRRADIATION:

The product has not been subjected to ionizing radiation.

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 29-September-2016

Revision number: 2

Revised by:
Quality Manager
Guzman Gastronomia

Approved by:
General Manager
Guzman Gastronomia

LYO FRAMBUESA

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 190143

País de Origen: Alemania

2. DESCRIPCIÓN:

Frutos liofilizados sin ningún tipo de aditivos para su uso en confitería, cereales y aplicaciones similares.

Predominan las frutas enteras de color rojo característico y pequeñas cantidades de partículas más finas.

100 g del producto son equivalentes a aprox. 710 g de fruta fresca.

Producto seleccionado entre los mejores ingredientes naturales a partir del cual se ha extraído totalmente el agua, manteniendo su sabor original, aroma y color.

3. APLICACIÓN:

Se pueden utilizar directamente para el decorado de platos salados y dulces (ensaladas, helados, postres, etc.), en la preparación de dulces y galletas o rehidratados para obtener la dulzura y textura deseadas en diferentes preparaciones. También se puede comer como aperitivos, solos o mezclados con leche o yogur.

Las instrucciones de uso, recetas y aplicaciones en la página web: www.albertyferranadria.com

4. REQUERIMIENTOS LEGALES:

El producto y el embalaje cumplen con las legislaciones aplicables en la actualidad la Ley de alimentos de la Unión Europea y de la Legislación Alimentaria Alemana. Todos los datos en esta especificación se proporcionan a nuestro mejor conocimiento. Recomendamos a nuestros clientes revisar la información de la etiqueta proporcionada para el cumplimiento de la legislación local con el fin de garantizar un etiquetado adecuado del producto.

5. VIDA ÚTIL Y RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:

12 meses desde su fecha de fabricación. Si se conserva en condiciones adecuadas: en un lugar fresco y seco (<23 ° C, <65% de humedad relativa)

Importante: una vez que el contenedor esté abierto, utilice la cantidad deseada y coloque la tapa de nuevo rápidamente para evitar el contacto con la humedad atmosférica.

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 90g/3.17oz

Unidades por caja: 6

Peso de la caja: 2.40 kg

Dimensión de la unidad: Altura: 160 mm

Diámetro: 99 mm

Guzman Gastronomía S.L.

C/ Longitudinal 5, nº 53 (Mercabarna) 08040 Barcelona (Spain)

www.guzmangastronomia.com

Caja por capa: 6
 Capa por palet: 3
 Código GTIN-13: 8435261900912
 Código GTIN-14: 8435261900929

7. ESPECIFICACIONES:

FÍSICO-QUÍMICAS

<i>Parámetro (unidad)</i>	<i>Límite(s)</i>		<i>Método analítico(s)</i>
	<i>Mín</i>	<i>Máx</i>	
Humedad	%	4,0	Valoración de Karl Fischer
Tamiz > 20,0 mm	%	5,0	Hand sieve Retsch DIN 3310/1
Tamiz < 2,0 mm	%	5,0	Hand sieve Retsch DIN 3310/1

MICROBIOLÓGICAS:

<i>Parámetro (unidad)</i>	<i>Límite(s)</i>		<i>Método analítico(s)</i>
	<i>Mín</i>	<i>Max.</i>	
Recuento total en placa	Por gramo	50.000	PC 48h/30°C mod. §64 L01.00-05
Levaduras	Por gramo	1.000	RB 2-5d/30°C §64 L01.00-37
Hongos	Por gramo	100	RB 2-5d/30°C §64 L01.00-37
Coliformes en 0,1 g		Negativo	Brila-Bouillon 48h/37°C §64 L01.00-02
<i>E. coli</i> en 0,1 g		Negativo	Brila-Bouillon 24h/44°C §64 L01.00-25
<i>Salmonella</i> en 25 g		Negativo	§64 L00.00-20

Aviso para microbiología: Cuando se inicia la elaboración con materias primas de la nueva cosecha, el recuento de levaduras puede ser alrededor de 10,000 / g. debido al bajo pH del producto, este conteo se reducirá dentro de 4-8 semanas para el número máximo de acuerdo con las especificaciones.

8. INFORMACIÓN DE ALÉRENOS:

Ingredientes que pueden causar reacciones alérgicas o de otro tipo incompatibles (anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE de la CE, o LMKV anexo 3)

Nombre del alérgeno	De acuerdo con receta contenida	Posible contaminación cruzada (3)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos derivados	NO	NO
Huevos y productos derivados	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuets y productos derivados	NO	NO
Soja y productos derivados	NO	NO

SOLEGRAELLS

guzmán

Leche y productos derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos secos y productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y productos derivados	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones de más de 10 mg / kg o 10 mg / litro expresado como SO2	NO	NO
Altramuz y productos derivados	NO	NO
Moluscos y productos derivados	NO	NO

Ingredientes, de acuerdo a la lista de ALBA y sus adiciones, que puede causar reacciones alérgicas u otro tipo de incompatibilidades

Nombre del alérgeno	De acuerdo con receta contenida	Probable contaminación cruzada (3)
Proteínas de leche de vaca	NO	NO
Lactosa	NO	NO
Huevos	NO	NO
Proteína de soja	NO	NO
Aceite de soja	NO	NO
Gluten	NO	NO
Trigo	NO	NO
Centeno	NO	NO
Carne de res	NO	NO
Carne de cerdo	NO	NO
Pollo	NO	NO
Pescado	NO	NO
Crustáceos	NO	NO
Maíz	NO	NO
Cacao	NO	NO
Levadura	NO	NO
Legumbres	NO	NO
Nueces	NO	NO
Aceite de nueces	NO	NO

SOLEGRAELLS

guzmán

Cacahuetes	NO	NO
Aceite de cacahuetes	NO	NO
Sésamo	NO	NO
Aceite de sésamo	NO	NO
Glutamato	NO	NO
Sulfitos (E-220 – 228)	NO	NO
Ácido benzoico y éster de ácido hidroxibenzoico (E-210 – 219)	NO	NO
Colorantes AZO	NO	NO
Tartrazina (E-102)	NO	NO
Antioxidante BHA / BHT (E-320/E-321)	NO	NO
Canela	NO	NO
Vainilla	NO	NO
Cilantro	NO	NO
Apio	NO	NO
Altramuz	NO	NO
Semilla de Amapola	NO	NO
Mostaza	NO	NO
Zanahorias	NO	NO
Umbelíferas	NO	NO
Semillas de algodón	NO	NO

Contenido de SO₂ [máx. en mg / kg] 0, 00

- 1) Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.
- 2) Almendra (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), frutos secos (nuez) (*Juglans regia*), marañón (*Anacardium occidentale*), pacacas (*Carya illinoensis*), castaña (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nuez de Macadamia y Australia (*macadamia terniflora*).
- 3) Evaluación de riesgos se basa en todas las pruebas de contaminación cruzada está por debajo de los límites de prueba de <10 ppm. Consulte los detalles en la política alérgeno Molda.

9. VALOR NUTRICIONAL:

Valor medio para 100 g	Unidad	EU
Valor energético (Kcal)	Kcal	214
Valor energético (kJ)	kJ	893.5
Proteína	g	7.6
Carbohidratos	g	28.2
De los cuales azúcares	g	28.2
Grasas	g	1.8
De las cuales saturadas	g	0.1
Fibra	g	27.5
Sal	g	0

Guzman Gastronomía S.L.

C/ Longitudinal 5, nº 53 (Mercabarna) 08040 Barcelona (Spain)

www.guzmangastronomia.com

10. DECLARACIÓN DE OMG:

El producto no tiene que ser etiquetado de acuerdo con el Reglamento del Consejo (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003 sobre piensos modificados genéticamente los alimentos y la sanidad animal.

11. IRRADIACIÓN:

El producto no ha sido sometido a la radiación ionizante.

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 29-setiembre-2016

Revisión número: 2

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Director General
Guzman Gastronomía